C/2024/5686

24.9.2024.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2024/5686)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Jidvei"

PDO-RO-02854

Pieteikuma iesniegšanas datums: 5.7.2022.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Jidvei

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

4.1. *Baltvīni*

Nedzirkstošie baltvīni ir līdzsvaroti, minerāli, ar labi integrētu skābumu, kas piešķir tiem svaigumu un augļainumu, un tie ir zaļgandzeltenā, zeltaini dzeltenā līdz oranžā/dzintara krāsā. Tie ir eleganti un izsmalcināti, ar patīkamu, noapaļotu ziedu aromātu un augļainu garšu.

Tiem piemīt vīnogulāju ziedu, plūškoka ziedu, akācijas ziedu, medus kāru, svaigu ābolu, bumbieru, aprikožu, persiku un cidoniju aromāts, citronu, laimu un greipfrūtu citrusaugļu aromāts, saldo piparu, nātru, sparģeļu, zāles, ērkšķogu augu aromāts, kā arī bazilika, timiāna, rozmarīna un rožu pikantais un izteiktais aromāts. Izturēšanas procesā aromāti mainās uz nogatavojušos, pārgatavojušos un cukurotu augļu, augļu ievārījuma un medus aromātu, un vīni kļūst maigi un pilnīgi.

Ledus vīns – aromāts un garša ir vairāk medaina, svaigs, pastāvīgs aromāts, rožu ievārījuma un saldu eksotisko augļu aromāts, to krāsa ir no zeltainas līdz gaišai dzintara krāsai vai sārtai ar kristālisku spīdumu (ja to iegūst, macerējot no "Traminer roz"), ar meloņu, mango, aprikožu, cukurotu augļu, rožu ziedu un mežrožu notīm, kā arī izteiktu un paliekošu pēcgaršu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4.2. *Sārtvīni*

Nedzirkstošie sārtvīni ir svaigi, samtaini, ar augstu skābuma līmeni, rožu sārtā vai lašsārtā krāsā. Vīni ir aromātiski un atsvaidzinoši, ar izteiktu augļu (meža ogu, meža zemeņu, kazeņu, melleņu, sarkano augļu, saldo ķiršu, skābo ķiršu, zemeņu, aveņu) un ziedu (ķiršu ziedu, meža zemeņu, rožu ziedlapiņu) smaržu, ar pikantām notīm.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4.3. *Sarkanvīni*

Nedzirkstošo sarkanvīnu krāsa ir spilgta – no tumšsarkanas līdz granātsarkanai, ķiršsarkanai vai ķieģeļsarkanai krāsai; ar meža ogu, plūmju, kazeņu, jāņogu, melleņu, saldo ķiršu, skābo ķiršu, aveņu, mandeļu aromātu, aromātisku garšaugu, garšvielu, kafijas, vaniļas, šokolādes aromāta niansēm, kā arī ar intensīvu garšu, ilgstošu pēcgaršu un līdzsvarotu struktūru.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4.4. *Kvalitatīvi dzirkstošie vīni*

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ir svaigi un augļaini, tiem ir "Jidvei" ražošanas apgabala īpašo iezīmju nodrošināts skābuma līmenis un izteikta mineralitāte, fermentācijas aromāti, ko pastiprina smalkas, ilgnoturīgas putas (minerālas, augļainas). Baltvīni ir salmu dzeltenā vai zaļgandzeltenā krāsā, savukārt sārtvīni ir lašsārtā nokrāsā.

Atkarībā no to tā, cik mēnešus vīns ir bijis saskarē ar nogulsnēm (mīklas, maizes, maizes garozas, briošas, mīklas izstrādājumu, cepumu un mandeļu), vīniem, kas ilgu laiku bijuši saskarē ar nogulsnēm, veidojas specifiskas, intensīvas rauga ekstrakta notis, kas pārvēršas mīklas izstrādājumu, cepumu un mandeļu notīs.

Garša ir izsmalcināta un augļaina, ar citrusaugļu, greipfrūtu, laima un augļu (zaļo ābolu, bumbieru un cidoniju) aromātu, līdzsvarota, ar rauga ekstrakta aromātu, un tā ir asa, pateicoties oglekļa dioksīdam. Tā kā šiem vīniem ir augsts skābuma līmenis, ko līdzsvaro atlikumcukuri un krēmīgā konsistence, tiem ir izteikta struktūra un laika gaitā tie kļūst samtaini un noapaļoti.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: ne mazāks kā 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4.5. *Kvalitatīvi dzirkstošie vīni*

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ir svaigi, tiem ir "Jidvei" ražošanas apgabala īpašo iezīmju nodrošināts skābuma līmenis un izteikta mineralitāte, fermentācijas aromāti, ko pastiprina smalkas, ilgnoturīgas putas (minerālas, augļainas). Tiem ir rubīnsarkana nokrāsa.

Intensīvo smaržu veido galvenokārt sarkano ogu (ķiršu un zemeņu) notis, ar smalkām kūku un briošas niansēm atkarībā no tā, cik ilgi vīns ir bijis saskarē ar nogulsnēm. Skābuma līmenis ir nedaudz augstāks, taču to līdzsvaro atlikumcukuri un krēmīgā konsistence. Aromāts ir noapaļots ar zemeņu un mīkstām aveņu un ķiršu notīm.

Garša ir izsmalcināta un augļaina (sarkanās jāņogas, granātāboli, dzērvenes), ar citrusaugļu aromātu, līdzsvarota un asa, ko nosaka oglekļa dioksīds. Vīniem ir izteikta struktūra, un laika gaitā tie kļūst samtaini un noapaļoti.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: ne mazāks kā 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4.6. *Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni*

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni ir bagātīgi un izteiksmīgi, ar augļu (aprikožu, nogatavojušos vīnogu) un ziedu (rožu, jasmīnu, akācijas ziedu, dažkārt pikantām ziedu) notīm. To krāsa variē no koši dzeltenas ar zaļganām nokrāsām līdz zeltaini dzeltenai un – "Traminer Roz" gadījumā – pat sārtai. Tiem ir smalki, ilgstoši burbuļi.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: ne mazāks kā 3,0 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4.7. *Pusdzirkstošie vīni*

Pusdzirkstošie vīni ir koncentrēti, ar labu skābuma līmeni un viegli dzirkstoši. Tie ir zaļganbaltā, zaļgandzeltenā, zeltaini dzeltenā vai gaišā lašsārtā krāsā (rožu sārtā) vai – sarkanvīnu gadījumā – spilgti sarkanā krāsā, ar ziedu (rožu, plūškoka ziedu, nātru) vai augļu (melleņu, aprikožu, zaļo ābolu, aveņu) aromātu. Tie dzirkstī bagātīgi un smalki, ar ilgnoturīgām putām, ko veido mazi burbuļi līdz glāzes augšai.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 1,0 bārs un ne vairāk kā 2,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	235

4.8. *Desertvīni*

Baltajam desertvīnam ir zeltaina vai pat dzintara krāsa, medus aromāts un noapaļota, izsmalcināta garša, savukārt sarkanajam desertvīnam ir ķieģeļsarkani toņi un izsmalcināta jāņogu un melleņu garša un spēcīgs raksturs. Sārtie desertvīni ir tumši sārtā krāsā, un tiem ir ļoti svaiga, augļaina, samtaina un maiga garša. Sarkanvīniem ir purpursarkanas krāsas nianses. Tiem piemīt rožu un jasmīna ziedu aromāts un nogatavojušos augļu, dažkārt cukurotu augļu un ievārījumu, aromāts ar oksidatīvām medus un medus kāru, mandeļu un valriekstu notīm.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	22,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

–

b. *Maksimālais ražas iznākums un maksimālais vīna iznākums*

1. “Traminer roz”, “Chardonnay”, “Pinot gris”, “Riesling de Rhin”, “Sauvignon”, “Muscat Ottonel” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   14 000 kg vīnogu no hektāra

2. “Petit Manseng”, “Neuburger”, “Pinot Noir”, “Cabernet Sauvignon”, “Syrah”, “Fetească neagră”, “Merlot” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   14 000 kg vīnogu no hektāra

3. “Fetească regală”, “Fetească albă”, “Riesling italian” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   16 000 kg vīnogu no hektāra

4. Ledus vīns (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   6 000 kg vīnogu no hektāra

5. “Traminer roz”, “Chardonnay”, “Pinot gris”, “Riesling de Rhin”, “Sauvignon”, “Muscat Ottonel” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   105 hektolitri no hektāra

6. “Petit Manseng”, “Neuburger”, “Pinot Noir”, “Cabernet Sauvignon”, “Syrah”, “Fetească neagră”, “Merlot” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   105 hektolitri no hektāra

7. “Fetească regală”, “Fetească albă”, “Riesling italian” (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   120 hektolitri no hektāra

8. Ledus vīns (ar pārsniegumu ne vairāk kā 20 % apmērā labvēlīgos gados)

   18 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Albas žudecs:

— *Jidvei* pašvaldība – *Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa* un *Veseuș* ciemati;

— *Cetatea de Baltă* pašvaldība – *Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus* un *Tătârlaua* ciemati;

— *Șona* pašvaldība – *Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului* un *Alecuș* ciemati;

— *Valea Lungă* pašvaldība – *Tăuni* un *Făget* ciemati.

7. **Vīna vīnogu šķirne(s)**

“Cabernet Sauvignon N” – “Petit Vidure”, “Burdeos tinto”

“Chardonnay B” – “Gentil blanc”, “Pinot blanc Chardonnay”

“Fetească albă B” – “Păsărească albă”, “Poama fetei”, “Mädchentraube”, “Leanyka”, “Leanka”

“Fetească neagră N” – “Schwarze Mädchentraube”, “Poama fetei neagră”, “Păsărească neagră”, “Coada rândunicii”

“Fetească regală B” – “Königliche Mädchentraube”, “Königsast”, “Kiralyleanka”, “Dănășană”, “Galbenă de Ardeal”

“Iordană B” – “Iordovană”, “Iordan”

“Merlot N” – “Bigney rouge”, “Plant Medoc”

“Muscat Ottonel B” – “Muscat Ottonel blanc”

“Neiburger B” – “Neuburg”

“Petit Manseng” – “Mansengou”, “Manseng Blanc”

“Pinot Gris G” – “Affumé”, “Grauer Burgunder”, “Grauburgunder”, “Grauer Mönch”, “Pinot cendré”, “Pinot Grigio”, “Ruländer”

“Pinot noir N” – “Blauer Spätburgunder”, “Blauer Burgunder”, “Burgund mic”, “Burgunder roter”, “Klävner Morillon Noir”

“Pinot noir N” – “Spätburgunder”, “Pinot nero”

“Riesling de Rhin B” – “Weisser Riesling”, “White Riesling”, “Riesling Renano”, “Rheinriesling”

“Riesling italian B” – “Olasz Riesling”, “Olaszriesling”, “Welschriesling”

“Sauvignon B” – “Sauvignon Blanc”

“Syrah N” – “Shiraz”, “Petit Syrah”

“Traminer Rose Rs” – “Rosetraminer”, “Savagnin Rose”, “Gewürztraminer”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Ar vīnogulājiem apstādītais *Jidvei* apgabals atrodas 250–500 metru augstumā virs jūras līmeņa nogāzēs, kas pavērstas dienvidrietumu virzienā un kas vasaras mēnešos saņem daudz saules gaismas, savukārt gaisa plūsmas veicina vīnogu kvalitāti. Augsnes un klimatiskie apstākļi noteiktajā *Jidvei* apgabalā, kam raksturīgs lielāks augstums virs jūras līmeņa, kā arī temperatūras atšķirības dienā un naktī, saules starojums un miglas veidošanās vēlos vakaros, labvēlīgi ietekmē vīnogu īpašības, izceļot šķirnēm raksturīgās iezīmes. Šajā apgabalā valdošais mērenais kontinentālais klimats ar pietiekami siltām vasarām, aukstām un mitrām ziemām, kā arī gariem un skaidriem rudeņiem, un ielejas, kuras bieži klāj migla, palīdz attīstīties pārsteidzoši augļainam/pikantam aromātam, skābumam un iespējai vīnogās uzkrāt vairāk nekā 220 g cukura uz vienu kg. Stipri līdz vidēji bāziskas brūnaugsnes, tipiskas brūnas iluviālas māla augsnes un luvisola augsnes ar vidēju konsistenci, ko sedz auglīgs humusa slānis, piešķir papildu kvalitāti.

Klimats parasti ir kontinentāls, un gada vidējā temperatūra ir 9,7 °C. Faktiskais saules gaismas koeficients ir 8,9–9,0, un vairāk nekā divas trešdaļas saules gaismas stundu (1 426 stundas) tiek reģistrētas vīnogulāju veģetācijas periodā; gada nokrišņu daudzums ir 617 mm (vidēji), no kuriem 459 mm – veģetācijas periodā. Sintētiskie ekoloģiskie rādītāji: faktiskais heliotermālais indekss *IHr*=1,75, hidrotermālais koeficients (*HTC*), vīnkopības bioklimatiskais indekss *Ibcv*=6,32 un vīndarības metodes piemērotības indekss (*IAOe*)=4 359. Šie faktori nodrošina dabiskus apstākļus vīnogulāju šķirnēm ar vidēju veģetācijas periodu (170–175 dienas).

Noteiktajā *Jidvei* apgabalā atrodas pakalnu grēda, kas kopumā vērsta dienvidrietumu virzienā. Reljefs ir ļoti nevienmērīgs un aptver visus ainaviskos veidojumus. Maršruts no *Lunca Târnava Mici* (250–270 m) līdz kalnainajam apgabalam (300–460 m) šķērso nedaudz viļņainu reljefu, ko klāj smilšaini purvi un merģeļa māli.

Dominējošais augsnes tips ir brūnaugsne. Uz merģeļa, kur gruntsūdeņi ir 3–5 m dziļumā, ir izveidojušās melnzemes augsnes ar mālainu konsistenci un augstu humusa saturu. Karbonātu koluviālās augsnes ir sastopamas nogāžu pamatnē un caurumos. Arī vertisoli ir plaši izplatīti, savukārt smilšmāla augsne (psamoaugsne) ir sastopama ļoti ierobežotā apmērā.

8.2. *Informācija par produktu*

Nedzirkstošie baltvīni ir līdzsvaroti, ar labi integrētu skābumu, kas piešķir tiem svaigumu un augļainumu. Tie ir zaļgandzeltenā, salmu dzeltenā un zeltaini dzeltenā līdz dzintara vai oranžā krāsā, ja tie macerēti ar vīnogu čagu. Raksturīgi ziedu (vīnogulāju ziedu, plūškoka ziedu, akācijas ziedu, medus kāru), augļu (ābolu, bumbieru, aprikožu, persiku, cidoniju), citrusaugļu (citronu, laimu, greipfrūtu), augu (saldo piparu, nātru, tomātu lapu, sparģeļu, zāles, ērkšķogu) un pikanti garšaugu (bazilika, timiāna, rozmarīna, rožu) aromāti.

Vīniem nogatavojoties, aromāti mainās uz nogatavojušos, pārgatavojušos un cukurotu augļu, augļu ievārījuma un medus aromātu, un kļūst maigi un pilnīgi.

Sārtvīni ir svaigi un kompleksi, ar izcilu meža ogu, meža zemeņu, kazeņu, melleņu, ķiršu, skābo ķiršu, zemeņu, aveņu, rožu ziedlapiņu, garšvielu un garšaugu aromātu. Tie izceļas ar krāsu – no rožu sārtas līdz lašsārtai krāsai.

Sarkanvīni ir mierīgi, ar kārdinošām nokrāsām no rubīnsarkanas ar violetu nokrāsu līdz ķieģeļsarkanai. Tiem raksturīgs sarkano un melno augļu, plūmju, kazeņu, upeņu, melleņu, ķiršu, skābo ķiršu, aveņu, mandeļu, aromātisko garšaugu un garšvielu, vaniļas un šokolādes aromāts ar ilgu un paliekošu pēcgaršu, taču ar šim apgabalam raksturīgo skābumu un mineralitāti un izteiktu un līdzsvarotu struktūru.

Ledus vīns – aromāts un garša ir vairāk medaina, svaigs, pastāvīgs aromāts, rožu ievārījuma un saldu eksotisko augļu aromāts, to krāsa ir no zeltainas līdz gaišai dzintara krāsai vai sārtai ar kristālisku spīdumu (ja to iegūst, macerējot no "Traminer roz"), ar meloņu, mango, aprikožu, cukurotu augļu, rožu ziedu un mežrožu notīm, kā arī izteiktu un paliekošu pēcgaršu.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ir izsmalcinātas, intensīvas un ilgnoturīgas putas, un tie atspoguļo līdzsvaru starp *Jidvei* vīna dārzu apgabala īpašo iezīmju nodrošināto skābumu un nepārprotamo mineralitāti un augļainumu. Atkarībā no tā, cik mēnešus vīns ir bijis saskarē ar nogulsnēm, tam raksturīgas intensīvas rauga ekstrakta nianses. Vīniem, kas deviņus mēnešus bijuši saskarē ar nogulsnēm, piemīt mīklas, maizes, maizes garozas un briošas notis, kas pārvēršas mīklas izstrādājumu, cepumu un mandeļu notīs, ja vīns ir bijis saskarē ar nogulsnēm ilgāk par trim gadiem. Mutē tie saglabā svaigumu no citrusaugļu, greipfrūtu, laimu, zaļo ābolu, bumbieru un cidoniju aromātiem, kā arī izsmalcinātām kaltētu garšaugu notīm. Augsto skābuma līmeni līdzsvaro atlikumcukuri un krēmīgā konsistence. Tiem ir eleganta un izteikta struktūra, un laika gaitā tie kļūst samtaini un noapaļoti.

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni ir svaigi, tiem ir kārdinoša garšas buķete un smalkas, ilgnoturīgas putas. Lielākoties tiem ir ziedu aromāts, ar maigām jasmīna, akācijas ziedu notīm un mīklas un maizes niansēm, kā arī noturīgs balto ziedu, rožu ziedlapiņu, aprikožu un nogatavojušos vīnogu aromāts.

Pusdzirkstošo vīnu krāsa ir no zaļganbaltas, zaļgandzeltenas vai salmu dzeltenas pusdzirkstošo baltvīnu gadījumā līdz rožu sārtai pusdzirkstošo sārtvīnu gadījumā un spilgti sarkanai krāsai pusdzirkstošo sarkanvīnu gadījumā. Garša ir izsmalcināta, līdzsvarota, svaiga, ar dažādiem izteiktiem aromātiem (augļu vai ziedu atkarībā no vīnogu šķirnes, no kuras vīnogām vīns gatavots). Tie dzirkstī bagātīgi, ar ilgnoturīgām putām, ko veido mazi burbuļi līdz glāzes augšai.

Desertvīni ir pilnīgi, maigi un samtaini, ar ilgu pēcgaršu, zeltaini dzeltenā līdz dzintara krāsā balto desertvīnu gadījumā, tumši sārtā krāsā sārtvīnu gadījumā un purpursarkanā krāsā ar ķieģeļsarkanām niansēm sarkano desertvīnu gadījumā. Tiem piemīt rožu, jasmīna ziedu aromāts un nogatavojušos un pārgatavojušos augļu aromāts, kas pārvēršas par cukurotu augļu un ievārījumu aromātu ar oksidatīvām medus un medus kāru, mandeļu un valriekstu notīm.

8.3. *Cēloniskā saikne starp apgabalu un produktu*

Īpašie augsnes un klimatiskie apstākļi, jo īpaši rudens sākumā, kas rada mērenu temperatūru, dažkārt ar ilgstošu miglu vai citkārt ar saulainām dienām, veicina svaigu augļu un ziedu cukuru un aromātu uzkrāšanos un rūpīgi saglabā skābuma līmeni tādās robežās, lai panāktu harmonisku līdzsvaru kvalitātes nodrošināšanai.

Mērenā temperatūra vīnogu nogatavošanās periodā izraisa lēnas oksidācijas reakcijas, kas palīdz cukuriem un primārajiem aromātiem nepārtraukti uzkrāties, līdz tie sasniedz augstu līmeni nogatavošanās perioda beigās, kā arī palīdz saglabāt augstu skābuma līmeni. Augstais skābuma līmenis nodrošina "Jidvei" kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam un pusdzirkstošajam vīnam tik būtisko svaigumu.

Târnava Mică rada īpašu mikroklimatu, pateicoties ainaviskajiem veidojumiem, kas nodrošina, ka *Jidvei* apgabalā ir pietiekami daudz gaismas, lai vīnogas nogatavotos, savukārt augsnes humusa saturs, kas tai piešķir tumšu krāsu, palīdz palielināt absorbēto saules starojuma daudzumu, kas labvēlīgi ietekmē augsnes temperatūras struktūru. Humuss spēj arī veicināt strukturālu minerālo piedevu veidošanos, jo tā cementēšanas spēja palīdz veidot augsnes drupatu un granulu struktūru. Tas netieši uzlabo augsnes aerācijas un hidratācijas spēju, palielinot porainību un ūdens un gaisa caurlaidību. Humusa skābie organiskie savienojumi izdala H+ jonus augsnē, tādējādi palielinot augsnes skābumu, kas nodrošina dabisku skābumu un īpašu mineralitāti, kas pēc tam sastopama vīnogās un vēlāk misā un vīnā, kas ir ideāli piemēroti kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu, kā arī nedzirkstošo vīnu ražošanai, nodrošinot svaigumu un izturēšanas potenciālu.

Tas, ka nav ekstremāli karstu temperatūru (karstuma viļņu), palīdz vīnogās saglabāties organiskajām skābēm, un tāpēc ir iespējams ražot vīnu ar lielu kopējo skābumu, zemu pH līmeni un atsvaidzinošu garšu. Ģeogrāfiskā ziņā desertvīna iegūšanā liela nozīme ir makroklimatam apvienojumā ar audzēto šķirņu īpašībām. Tas, ka terases ir vērstas dienvidu virzienā, apvienojumā ar zemes dabisko auglību veicina cukuru uzkrāšanos, kā arī augļu aromātu (nogatavojušos augļu, pārgatavojušos augļu aromātu, kas pārvēršas par cukurotu augļu un ievārījumu aromātu) un ziedu (rožu, jasmīna ziedu) aromātu, kas raksturīgs desertvīniem.

8.4. *Cilvēkfaktori*

Vīna dārziem piemīt īpašas iezīmes platības ziņā un attiecībā uz veidu, kādā zemes gabali tiek ierīkoti un kopti. Tie ir izvietoti gan lielos zemes gabalos ar garām vīnogulāju rindām, kas ļauj veikt mehanizētus ražas novākšanas un uzturēšanas darbus, gan uz terasēm un platformām, kuras ir vērstas dienvidu virzienā, kas labvēlīgi ietekmē vīnogu ražošanu augstākās kvalitātes vīniem un īpašas augstākās kvalitātes baltvīniem vai sārtvīniem, kā arī bāzes vīniem, kuri ir paredzēti kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un pusdzirkstošajiem vīniem. Ražas novākšana notiek gan manuāli, gan mehanizēti, savukārt uzturēšanas darbi notiek daļēji mehanizēti.

Cilmes vietas nosaukuma kvalitātes nodrošināšanas mērķis ir saglabāt vietējās vīnkopības un vīndarības tradīcijas un izmantot inovatīvas tehnoloģijas vīna dārzos un vīna ražošanas procesā.

Vīnogulāju šķirņu selekcija un uzlabošana, lai panāktu augstāku vīnu kvalitāti, audzēto potcelmu un šķirnes izvēle, stādījumu blīvums, apgriešana un ražošanas regulēšana, mēslošanas līdzekļu izmantošana, augsnes uzturēšana un fitosanitārā apstrāde – tas viss ietekmē iegūto vīnogu kvalitāti, kas ļauj saglabāt ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu specifiku.

Vīnu kvalitāti ietekmē vīnogulāju šķirņu kvalitāte, brūnās meža augsnes kvalitāte un vides apstākļi – plakankalnei raksturīgais kontinentālais klimats, mērena temperatūra rudenī, nekādu pēkšņu temperatūras svārstību, migla no rīta un saule pēcpusdienā, lielas temperatūras atšķirības dienā un naktī, kas veicina lēnu nogatavošanos un plašu un intensīvu aromātu klāstu, cukuru un aromātu koncentrāciju, kā arī skābuma līdzsvaru. Tomēr vissvarīgākais faktors ir vīnkopji, kuri lemj par to, kā jāveic apgriešana pirms augšanas cikla sākuma, lai regulētu turpmāko vīnogu augšanu, kā arī par to, kā veikt zaru apgriešanu un regulēt ražošanu nogatavināšanās laikā, un par to, kādu apstrādi veikt.

Apgabalā atrodas tikai viena vīna darītava, kurā, pateicoties tās atrašanās vietai un uzbūvei, ir pieejams kvalitatīvs aprīkojums un iekārtas, cisternas un fermentācijas/glabāšanas tvertnes, kurās vīndari izmanto modernas un inovatīvas tehnoloģijas. Vīna darītava ir būvēta saskaņā ar gravitācijas plūsmas modeli ar savstarpēji savienotām tvertnēm, kas dod iespēju vīndariem iejaukties pēc iespējas mazāk un tikai tad, ja tas ir nepieciešams vīndarības procesā.

Vīna darītavas struktūra un darbības veids tika izstrādāts, reaģējot uz ilgtspējīgas attīstības nepieciešamību un lai nodrošinātu, ka īpašās ražošanas metodes ļauj izcelt vīna dārzu apgabala īpašās iezīmes un šķirņu raksturu, jo īpaši attiecībā uz vietējo šķirņu, piemēram, "Fetească regală", "Fetească albă" un citu vīna dārzā pārstāvēto šķirņu daudzveidīgo aromātu paleti.

Ģeogrāfiskajā apgabalā atrodas arī pirmais privātais vīnkopības institūts Rumānijā ar lielāko potēto vīnogulāju daudzumu gadā (5 miljoni gabalu) gan no vietējām, gan starptautiskām šķirnēm, kas paredzētas kvalitatīvu vīnu ražošanai. *Jidvei* izmanto stādāmo materiālu, kas sagatavots privātajā vīnkopības institūtā, nodrošinot: autentiskumu – izcelsme no šķirnēm un kloniem, kas paredzēti pavairošanai; veselību – spraudeņi, kas nesatur pārnēsājamus vīrusus un mikoplazmu; kvalitāti – saskaņošana ar noteiktiem tehniskajiem standartiem, kas labvēlīgi ietekmē ražošanas kvalitāti un kvantitāti.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Ražošanas noteikumi

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts.

Vīna vīnogas, no kurām iegūst ar cilmes vietas nosaukumu "Jidvei" apzīmētos vīnus, var pārstrādāt attiecīgajā noteiktajā apgabalā vai blakusesošajos apgabalos tajā pašā administratīvajā un teritoriālajā vienībā vai tās tuvumā.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Jidvei" apzīmētā produkta ražošanas procesā iegūtos vīnus var atdzesēt iepildīšanas procesā un pildīt pudelēs pudeļu pildīšanas vienībās, kas atrodas noteiktajā apgabalā, uz kuru attiecas cilmes vietas nosaukums, vai arī blakusesošajos apgabalos pudeļu pildīšanas vienībās, kas atrodas tajā pašā administratīvajā un teritoriālajā vienībā vai tai blakus esošajās administratīvajās un teritoriālajās vienībās.

Vīnus var atdzesēt un pildīt pudelēs ārpus noteiktā apgabala apkaimes, ja ražošanas procesā tiek ievēroti specifikācijā paredzētie ražošanas noteikumi, ievērojot ražošanas noteikumus, kas paredzēti attiecībā uz kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Ja vīnogu pārstrāde un vīna produktu dzesēšana un pildīšana pudelēs notiek ārpus noteiktā ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā apgabala, ražotājam par to jāpaziņo *ONVPV* [Valsts vīnkopības un vīna birojs] vismaz 24 stundas pirms paziņojumā norādītā tehnoloģiskā procesa sākuma, izņemot gadījumus, kad vīndarības centri un/vai pudeļu pildīšanas iekārtas pieder vienam un tam pašam uzņēmējam un atrodas tajā pašā administratīvajā un teritoriālajā vienībā, kurā atrodas apgabals, uz kuru attiecas cilmes vietas nosaukums, vai blakusesošajos apgabalos (šim uzņēmējam vajadzētu būt vīna dārzu, vīndarības centru un pudeļu pildīšanas iekārtu īpašniekam vai apsaimniekotājam).

Saite uz produkta specifikāciju

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_vin_doc_jidvei_modif_cf_notificarii_com_din_31.10.2023_according_note_to_com_no_track_changes.pdf